

Pasulj sa slanicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** pasulja tetovca
- **1** glavica crnog luka
- **2** strukamladog luka
- **1** manja šargarepa
- **150 g** mesnate dimljene slanine
- **1/2** kašikemasti
- **po potrebi** voda
- **po ukusu**
- **po ukusu** suvi biljni začini
- **po ukusu** biber
- **po ukusu** lovora list
- **po ukusu**

Zaprška:

- **1** manja glavica belog luka
- **2** kašikemlevene slatke paprike
- **po ukusu** malo ljute mlevene paprike
- **1/2** kašikemasti

Priprema

Pasulj oprati i naliti vodom. Ostaviti da nabubri. Isipati vodu i naliti cistu vodu. Kuvati pasulj oko 10 minuta. Vodu isipati i ocediti pasulj.

Rastopiti mast, dodati sitno seckani crni luk. Propržiti zatim dodati seckanu šargarepu i seckani mladi luk. Kratko propržiti.

Dodati komade slanine sve još kratko upržiti.

Pasulju sipati uprženi luk sa slaninicom. Dodati zacine.

Naliti vodu (ja koristim vodu sa atarske cesme odlicna je za kuvanje pasulja) koliko da ogrezne pasulj. Kuvati na umerenoj temperaturi oko 1 h. Ako je potrebno doliti još vode i kuvati dok pasulj ne omekša.

Kuvani pasulj skloniti sa ringle i napraviti zapršku.

Rastopiti mast dodati sitno seckani beli luk. Propržiti, dodati mlevenu zacinsku papriku izmešati i zapržiti pasulj. Prepuciti u tepsiju i zapeci pasulj na 200 C oko 20 minuta.

Služiti toplo jelo uz sezonsku salatu po izboru. Prijatno!

Savet